V-ZUG AG

Backofen

Microbraun SL

Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
- – Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- ■ Markiert eine Aufzählung.

Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
BM-SL	730	55-600/55-762
BM-SL	765	60-600/60-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 2010

Inhalt

Sicherheitshinweise **6**
Vor der ersten Inbetriebnahme 6
Bestimmungsgemässe Verwendung 7
Bei Kindern im Haushalt 7
Zum Gebrauch 8
Mikrowelle 11

Gerätebeschreibung **14**
Aufbau 14
Bedienungs- und Anzeigeelemente 15
Garraum 16
Zubehör 17

Bedienung **20**
Erste Inbetriebnahme 22
Beispiel 23
Betriebsart wählen 24
Betriebsart ändern 24
Garraumtemperatur wählen 24
Garraumtemperatur kontrollieren/ändern 25
Ausschalten 25

Benutzereinstellungen **26**
Sprache 28
Kindersicherung 28
Uhrzeitanzeige 29
Signalton 29
Beleuchtung 29
Temperatureinheit 30
Kontrast 30
Uhrzeitformat 30
Werkeinstellungen 30

Uhrfunktionen **31**
Uhrzeit einstellen und ändern 31
Timer 32
Einschaltdauer 33
Startaufschub 35
Kombibetrieb 38

Betriebsarten **40**
Schnellaufheizen 46

Mikrowelle **47**
Anwendungshinweise 47
Tipps zum Mikrowellenbetrieb 48
Mikrowellenleistung/Einschaltdauer 49
Kombibetrieb 51

Gargutsensor **52**
Kerntemperatur 53

Zartgaren **55**

Drehspiess und Bratenkorb **59**
Drehspiess 59
Bratenkorb 61

GarAutomatik **62**
Bräunungsgrad 62
Gar-/Backdauer 62
GarAutomatik auswählen und starten 64

Rezepte **66**
Rezepte auswählen und starten 67

Eigene Rezepte **69**
Eigene Rezepte erstellen 69

Warmhalten **72**

Tipps und Tricks **73**
Energie sparen 74

Optionen **75**
Wärmeschublade 75
Tellerwärmen 75

Pflege und Wartung **76**
Aussenreinigung 76
Gerätetür reinigen 77
Auflagegitter herausnehmen 77
Türdichtung ersetzen 77
Zubehör reinigen 78
Emaillierten Garraum reinigen 78
Halogenglühlampe ersetzen 78

Störungen selbst beheben **79**
Was tun, wenn 79
Nach einem Stromunterbruch 82

Zubehör und Ersatzteile **83**

Technische Daten **85**

Entsorgung **86**

Notizen **87**

Stichwortverzeichnis **88**

Reparatur-Service **91**

Kurzanleitung **92**

Sicherheitshinweise

Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Die Mikrowellenenergie bleibt in einem einwandfreien Mikrowellengerät innerhalb des Gerätes und ist dadurch ungefährlich. Beim Öffnen der Gerätetür wird der Betrieb automatisch unterbrochen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise unter 'Erste Inbetriebnahme'.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Es darf nur der zu diesem Gerät mitgelieferte Gargutsensor mit Noppen verwendet werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum oder in der Wärmeschublade.
- Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, wird heiss. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr!
  Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

Geräteschäden vermeiden

- Sie dürfen an der Bauweise des Gerätes nichts ändern. Verzichten Sie auf jede Gewalteinwirkung oder Manipulation an der Gerätetür und an den Kontroll- und Sicherheitseinrichtungen. Die Beleuchtung darf nur von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Legen Sie keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden. Dies führt zu Geräteschäden.
- Halten Sie das Gerät immer sauber, besonders im Bereich der Türdichtung. Reinigen Sie die Türdichtung und die Gerätetür mit einem milden Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass die Türdichtung nicht beschädigt wird.
- Vermeiden Sie Beschädigungen an der Gerätetür, dem Türrahmen, den Türscharnieren und der Türdichtung.
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Scheuermittel und Reinigungshilfen wie Stahlwolle, Messer, Glasschaber, Rasierklingen usw. dürfen auf keinen Fall für die Reinigung der Türgläser verwendet werden. Zerkratzte Türgläser können zu Glasbruch führen.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

Mikrowelle

- Mikrowellenenergie ist bei sachgemässem Betrieb ungefährlich. Beim Öffnen der Gerätetür wird der Betrieb automatisch unterbrochen. Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät, insbesondere im Bereich der Gerätetür und der Türdichtung, ist der Mikrowellenbetrieb einzustellen. Das Gerät muss durch Fachpersonal instand gestellt werden.
- Nichts zwischen Gerätetür und Rahmen klemmen.
- Benutzen Sie nur für Mikrowellen geeignetes, hitzebeständiges Geschirr wie Glas, Keramik, Porzellan oder temperaturbeständigen Kunststoff. Die Mikrowellen können diese Materialien durchdringen.
  Bei Metallgeschirr ist das Durchdringen von Mikrowellen nicht oder nur zum Teil möglich. Die Speisen bleiben in diesem Fall kalt.
- Geschirr mit Metalldekor wie Goldrand oder auch Speisen in Aluschalen nur verwenden, wenn der Hersteller die Mikrowellentauglichkeit garantiert. Dies gilt auch für Produkte aus Recycling-Papier.
- Stellen Sie keine heissen Speisen auf die kalte Original-Glasschale und keine gefrorenen Speisen auf die heisse Original-Glasschale.
- Schalten Sie die Mikrowelle erst ein, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

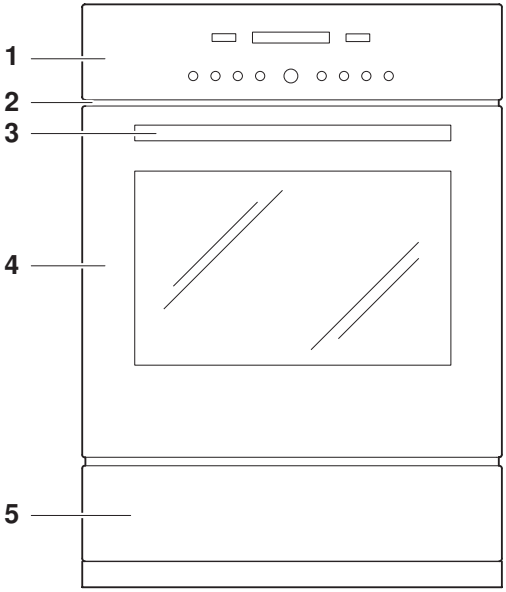
Erhitzen von Lebensmitteln und Flüssigkeiten mit Mikrowellen

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmen oder garen. Die Behälter können schmelzen oder sich entzünden.
- Erhitzen Sie keine alkoholhaltigen Getränke und Speisen. Entzündungs- und Explosionsgefahr!
- Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit einen Kaffeelöffel in das Gefäss, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefässes kann die Flüssigkeit bei offenem Behälter verspritzen. Verbrühungsgefahr!
- Keine Gefässe mit engem Ausguss verwenden.
- Rühren Sie nach der halben Dauer die Flüssigkeit um und lassen Sie nach Ablauf der Dauer das Gefäss kurze Zeit im Garraum stehen. Rühren Sie noch einmal um und nehmen Sie das Gefäss aus dem Garraum.
- Babynahrung in Gläsern oder Flaschen muss immer ohne Deckel und Verschluss oder Sauger erhitzt werden. Nach dem Erwärmen muss die Babynahrung gut umgerührt oder geschüttelt werden. Überprüfen Sie unbedingt die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
  Verbrühungsgefahr!
- Erhitzen Sie Speisen nicht in fest verschlossenen Behältern (Konserven, Flaschen, dicht verschlossene Folien-, Papier- oder Metalleinwegverpackungen). Entfernen Sie Kunststoffverpackungen, bevor Sie Lebensmittel garen oder auftauen. Verschlossene Behälter können aufplatzen. Öffnen Sie die Behälter immer.
- Die Gardauer ist abhängig von der Menge, Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Speisen sowie vom verwendeten Geschirr. Gehen Sie immer von der kürzeren angegebenen Gardauer aus, damit Sie ein Übergaren der Speisen vermeiden. Kleinere Mengen oder Speisen mit wenig Feuchtigkeit trocknen sonst aus und können sich eventuell entzünden. Wenn die Speisen den erforderlichen Zustand bei Ablauf der Gardauer noch nicht erreicht haben, verlängern Sie diese.

- Stechen Sie Lebensmittel mit Haut oder Schale wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Krustentiere und Ähnliches mit einer Gabel ein. Andernfalls kann entstehender Dampf nicht entweichen und die Lebensmittel können platzen.
- Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hart gekochten Eier. Diese können explosionsartig platzen. Schlagen Sie die Eier auf und verrühren Sie diese. Stechen Sie den Eidotter bei Spiegeleiern an.

Gerätebeschreibung

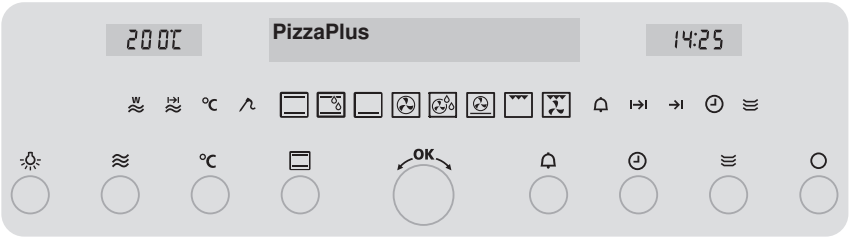
Aufbau



1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Lüftungsöffnung
3 Türgriff
4 Gerätetür
5 Wärmeschublade *

* modellabhängig

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

	Beleuchtung		Timer
	Mikrowellenleistung/-dauer		Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit
°C	Garraum-/Kerntemperatur		Wärmeschublade/Tellerwärmen *
	Betriebsart		Aus
OK	Einstellknopf		

Anzeigen

200°C	Temperatur, Mikrowellenleistung	PizzaPlus	Klartextanzeige
14:25	Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit, Timer		

Symbole

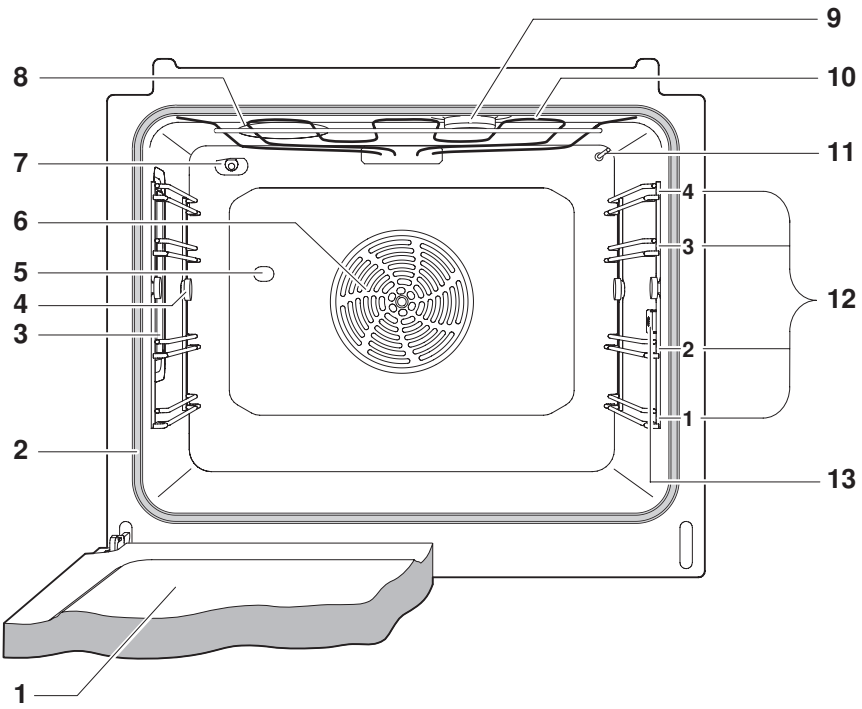
W	Mikrowellenleistung		Einschaltdauer
	Mikrowellendauer		Ausschaltzeit
°C	Garraumtemperatur		Uhrzeit
	Kerntemperatur		Wärmeschublade/Tellerwärmen *
	Timer		

W Betriebsarten

* modellabhängig

Garraum

Es darf keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden gelegt werden.



1 Gerätetür
2 Türdichtung
3 Beleuchtung
4 Rändelmutter
5 Antrieb für Drehspiess/ Bratenkorb
6 Heissluftgebläse
7 Klimasensor
8 Mikrowelleneintritt
9 Garraumentlüftung
10 Grill/Oberhitze
11 Garraumtemperaturfühler
12 Auflagen mit Beschriftung
13 Steckerbuchse für Gargutsensor

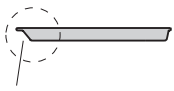
Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

Zubehör

Beim Mikrowellen- und Kombibetrieb darf kein Kuchenblech verwendet werden.
Nicht mit Messern oder Schneidrädern in emaillierten Kuchenblechen schneiden. Dies verursacht sichtbare Beschädigungen.

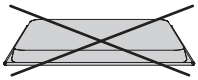
Original-Kuchenblech mit TopClean

- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird das Original-Kuchenblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.



1

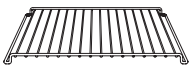
▶ Die «Schrägung» **1** des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.



▶ Das Original-Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost

- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.

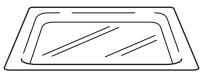


- Zum Auskühlen von Gebäck

Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Brötchen und Quiche

▶ den Gitterrost mit Backpapier belegen oder ein rundes Kuchenblech verwenden.

Die heisse Original-Glasschale langsam abkühlen lassen. Um Spannungsrisse/-brüche zu vermeiden, nicht auf eine kalte Unterlage stellen oder mit Wasser abschrecken.



Original-Glasschale

- Glasschale speziell für den Mikrowellenbetrieb
- Auflage für Backformen, Gläser usw.
- Auffangschale beim Grillieren

Gargutsensor mit Noppen

Der Gargutsensor eignet sich zur Messung von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.

- Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch aus. Geeignete Kerntemperaturen sind in den 'Einstelltipps' beschrieben.
- Der Gargutsensor kann auch nur zum Messen der Kerntemperatur verwendet werden. Die Betriebsart muss in diesem Fall manuell ausgeschaltet werden.
- Er kann bei allen Betriebsarten sowie bei Verwendung von Drehspiess und Bratenkorb eingesetzt werden.

Drehspiess

- Für die Zubereitung von Braten und Poulet.

Auflagerahmen

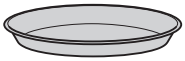
- Dient als Auflage für den Drehspiess und den Bratenkorb.

Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.

Bratenkorb

- Für die Zubereitung von Braten, Lammgigot usw.

Beim Mikrowellen- und Kombibetrieb darf kein Kuchenblech verwendet werden.



Runde Kuchenbleche mit TopClean

- Backformen für Wähen und Quiches

Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen

Porzellanformen

- Für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Lasagne, Kartoffelgratin usw.
- Zum Grillieren von Braten, Poulet usw.
- Zum Warmhalten von Gerichten
- Für den Mikrowellenbetrieb geeignet

Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen

Bedienung

Mittels Tasten

Die Betriebsart, die Garraum- und Kerntemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie verschiedene weitere Funktionen, können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

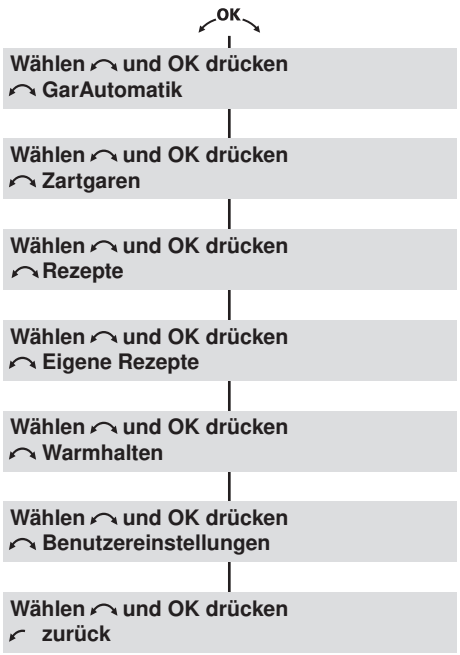
- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 15 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

Bedienung über die Klartextanzeige

Der Einstellknopf OK wird – bei ausgeschaltetem Gerät – zum Aufrufen der Klartextanzeige, zum Blättern in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und zum Bestätigen verwendet.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Klartextanzeige aktiviert.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK kann in der Auswahl geblättert werden.
- Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Auswahl bestätigt.
- Durch Antippen der Taste ◯ erlischt die Klartextanzeige.

Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf OK kann jeweils in die nächsthöhere Bedienebene zurückgekehrt werden. Das Symbol i weist auf eine Information hin.



Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Wenn in der rechten Digitalanzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen und die Uhrzeit einstellen.

Durch Drücken auf den Einstellknopf OK kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.
Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.
Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt.

- ▶ Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.
- ▶ Den leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart ▭ und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

Beispiel

Flüssigkeiten wie Milch können ohne Benutzung eines Kaffeelöffels beim Erhitzen mit Mikrowelle einen Siedeverzug erfahren. Schon bei geringer Erschütterung des Gefässes kann die Flüssigkeit verspritzen. Verbrennungsgefahr!
Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen. Kinder fern halten. Flüssigkeiten vor dem Konsumieren umrühren.

Die Symbole sind in den 'Einstelltipps' erklärt. In den Tabellen der 'Einstelltipps' steht:

			°C		Min.		Min.		
Cake	A14		165–175	ja	50–65	–	–	2	

► Den Gitterrost in Auflage 2 schieben.

► Die weitere Bedienung wie auf den folgenden Seiten beschrieben vornehmen.

Betriebsart wählen

▶ Betriebsart ▭ wählen.
- In der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» «i Auflage 2».
- In der linken Digitalanzeige blinkt 200°C.
- Die Symbole °C und ▭ blinken.

Betriebsart ändern

▶ Taste ▭ so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart angezeigt wird.

Garraumtemperatur wählen

▶ Taste °C antippen.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Garraumtemperatur auf 170°C ändern.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» «i Gerät heizt auf».
- Das Symbol °C leuchtet.
- Sobald der Garraum aufgeheizt ist, ertönt ein Signalton und in der Klartextanzeige steht «Ober-/Unterhitze» «i Auflage 2».

Es empfiehlt sich, die mittlere in den 'Einstelltipps' vorgeschlagene Garraumtemperatur einzustellen.

▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.

Garraumtemperatur kontrollieren/ändern

▶ Taste °C antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Garraumtemperatur».
- In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
- Das Symbol °C blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Garraumtemperatur geändert werden.

Gargut entnehmen

Beim Öffnen der Gerätetür kann heisse Luft aus dem Garraum entweichen. Verbrennungsgefahr!
Das Zubehör ist heiss. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

▶ Den fertigen Cake aus dem Garraum nehmen.

Ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.
- Die Symbole °C und ▭ erlöschen.
- Solange die Garraumtemperatur über 80 °C beträgt, steht in der Klartextanzeige «Restwärme».

Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten und die Klartextanzeige dunkel ist.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

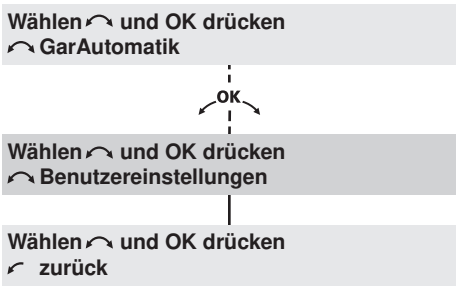
Benutzereinstellungen

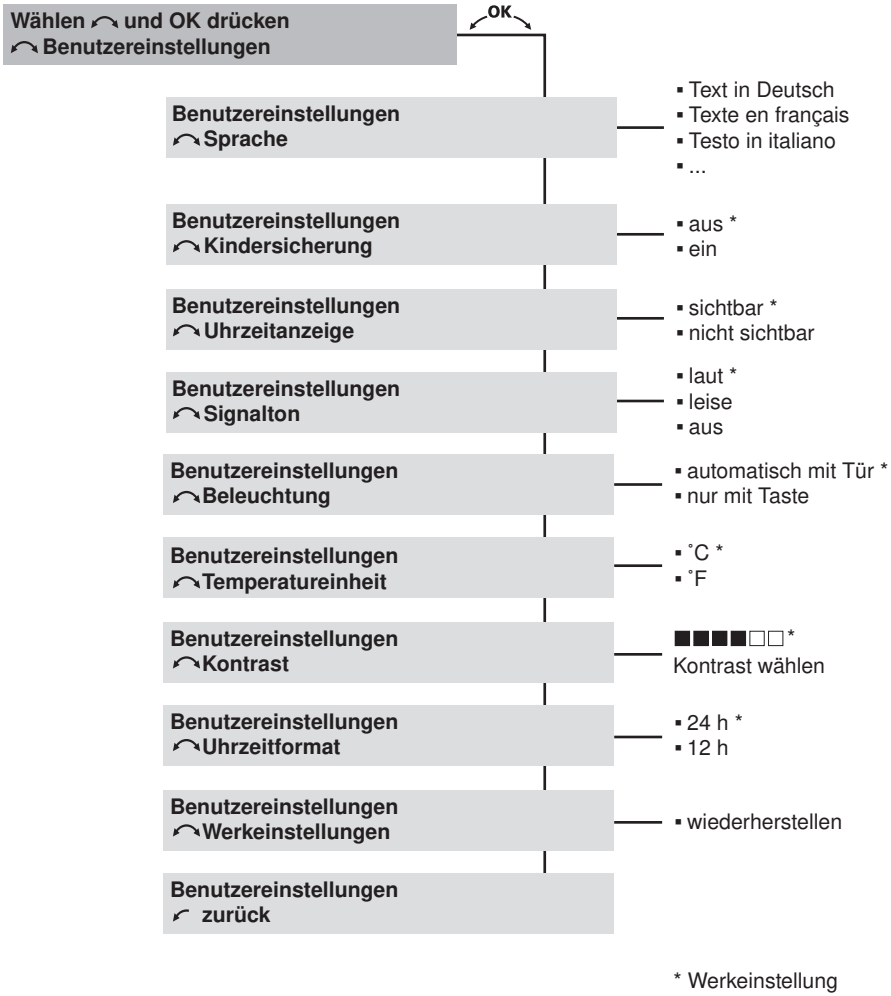
Sie können die Einstellungen anpassen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↷ und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis «Benutzereinstellungen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Benutzereinstellungen» «Sprache».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.
- ▶ Einstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen Taste ◯ antippen.

Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

Mögliche Einstellungen




Wählen und OK drücken
Benutzereinstellungen
OK
Benutzereinstellungen
Sprache
▪ Text in Deutsch
▪ Texte en français
▪ Testo in italiano
▪ ...
Benutzereinstellungen
Kindersicherung
▪ aus *
▪ ein
Benutzereinstellungen
Uhrzeitanzeige
▪ sichtbar *
▪ nicht sichtbar
Benutzereinstellungen
Signalton
▪ laut *
▪ leise
▪ aus
Benutzereinstellungen
Beleuchtung
▪ automatisch mit Tür *
▪ nur mit Taste
Benutzereinstellungen
Temperatureinheit
▪ ˚C *
▪ ˚F
Benutzereinstellungen
Kontrast
■■■■□□*
Kontrast wählen
Benutzereinstellungen
Uhrzeitformat
▪ 24 h *
▪ 12 h
Benutzereinstellungen
Werkeinstellungen
▪ wiederherstellen
Benutzereinstellungen
zurück
* Werkeinstellung

Sprache

Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl. Die Sprache der Klartextanzeige kann geändert werden.

▶ Gleichzeitig Taste ◯ und den Einstellknopf OK während 10 Sekunden drücken.
  – In der Klartextanzeige steht «Sprache».
▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis die gewünschte Sprache erscheint.
▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste ≋/▭/OK oder ≡ angetippt

– ertönt ein doppelter Signalton
– in der Klartextanzeige steht «Kindersicherung» und
– das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

▶ Taste ◯ gedrückt halten und Taste ≋/▭/OK oder ≡ antippen.
  – Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
  – 10 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Die Tasten ☼/🔔 und 🕘 können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.

Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Signalton

Er kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

■ laut	maximale Lautstärke
■ leise	reduzierte Lautstärke
■ aus	Signalton ist ausgeschaltet

Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.

Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schliessen ausgeschaltet.

Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste ein- bzw. ausgeschaltet werden.
Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen «°C» und «°F» ausgewählt werden:

■ °C	Grad Celsius
■ °F	Grad Fahrenheit

Kontrast

Mit dieser Funktion kann die Lesbarkeit der Anzeige der Einbausituation des Gerätes angepasst werden.

Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m./p. m.) aktiv.

Werkeinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer – dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes

Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.
Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

Uhrzeit einstellen und ändern

Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

▶ Taste ◴ antippen.
  – In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit: Stunden einstellen» «i Minuten: OK drücken».
  – In der rechten Digitalanzeige blinken die Stunden.
  – Das Symbol ◴ blinkt.
▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
▶ Taste ◴ antippen oder auf den Einstellknopf OK drücken.
  – In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit: Minuten einstellen» «i Bestätigen: OK drücken».
  – In der rechten Digitalanzeige blinken die Minuten.
  – Das Symbol ◴ blinkt.
▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.

Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt.

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

▶ Taste 🔔 antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9 '50 = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

Durch 1× Antippen der Taste 🔔 kann die Dauer auf 0 '00 zurückgestellt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet der Timer.
- In der Klartextanzeige steht «Timer».
- In der rechten Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
- Das Symbol 🔔 leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer» «abgelaufen».
- Das Symbol 🔔 blinkt.

Durch Antippen der Taste 🔔 schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste 🔔 antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen» «i 0'00: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste 🔔 2× antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.

▶ Das Gericht in den Garraum stellen.

▶ Taste 🕘 antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» «i Ausschaltzeit: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
- Das Symbol I→I blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9h59 – einstellen.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste ◴ antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
- Das Symbol I→I blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

- Nach Ablauf der Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
- Während 1 Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer abgelaufen» «i Fortsetzen: Dauer wählen».
- In der linken Digitalanzeige steht die Garraumtemperatur.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
- Das Symbol I→I blinkt.
- Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

Ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.
- Die Einstellungen sind gelöscht.
- In der linken Digitalanzeige steht die Restwärme.

Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet automatisch zum gewünschten Zeitpunkt ein und wieder aus.
Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den 'Einstelltipps'. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als die eingestellte Ausschaltzeit sein.

Wenn das Gerät für ein Programm «GarAutomatik»/«Rezepte» oder «Eigene Rezepte» vorgeheizt werden muss, ist kein Startaufschub möglich.
Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Taste ◴ antippen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» «i Ausschaltzeit: Erneut drücken».
  - – In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
  - – Das Symbol I→I blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9h 59 – einstellen.

Ausschaltzeit einstellen

► Taste ◷ erneut antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit» «i Dauer: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt z. B. 8:15 – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
- Das Symbol →I blinkt.

► Am Einstellknopf OK drehen und die Ausschaltzeit einstellen.

Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden. Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der rechten Digitalanzeige steht die Uhrzeit.
- Das Symbol →I leuchtet.
- Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Bsp.: ► Sie wählen die Betriebsart und 180 °C.
► Sie stellen um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
► Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 11 Uhr 30 ein.
- Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren/ändern

► Taste ◷ 1× antippen.
- Die Einschaltdauer ist für 3 Sekunden sichtbar.

► Taste ◷ 2× antippen.
- Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.

Die Einschaltdauer, die Betriebsart, die Garraumtemperatur und die Mikrowellenleistung können nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

– Nach Ablauf der Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
– Während 1 Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
– In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer abgelaufen» «i Fortsetzen: Dauer wählen».
– In der linken Digitalanzeige steht die Garraumtemperatur.
– In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
– Das Symbol I→I blinkt.
– Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

Ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.
  – Die Einstellungen sind gelöscht.
  – In der linken Digitalanzeige steht die Restwärme.

Kombibetrieb

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste ⏲ antippen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» «i Ausschaltzeit: Erneut drücken».
  - – In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
  - – Das Symbol |→| blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9h 59 – einstellen.
- ▶ Taste ≋ antippen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Mikrowellenleistung Watt» «i Dauer: Erneut drücken».
  - – In der linken Digitalanzeige blinkt 250 für 250 Watt Mikrowellenleistung.
  - – Das Symbol W ≋ blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Taste ≋ erneut antippen.
  - – Das Symbol |→| ≋ blinkt.
  - – In der Klartextanzeige steht «Mikrowellendauer Std./Min.» «i Leistung: Erneut drücken».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Einschaltdauer für den Mikrowellenbetrieb einstellen.

Die Einschaltdauer für den Mikrowellenbetrieb kann auf einen Wert eingestellt werden, der kürzer oder länger ist, als die Einschaltdauer der gewählten Betriebsart.

- ▶ Falls gewünscht, einen Startaufschub einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Nach Ablauf der kürzeren Einschaltdauer schaltet die dazugehörige Betriebsart aus.
  - – Die entsprechenden Anzeigen erlöschen nach 3 Minuten.
  - – Die zweite Betriebsart läuft unverändert weiter.

Mikrowellenbetrieb vorzeitig ausschalten

▶ Taste ≋ 2× antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
- In der linken Digitalanzeige steht die Mikrowellenleistung.
- Das Symbol ≋ blinkt.
- Das Symbol ≋ leuchtet.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Restdauer auf 0 '00 zurückstellen.
- Der Mikrowellenbetrieb ist ausgeschaltet.
- Die zweite Betriebsart läuft unverändert weiter.

Kombibetrieb ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.

Betriebsarten

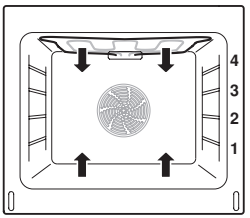
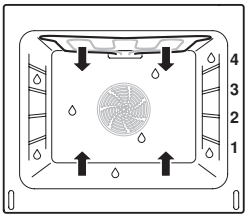
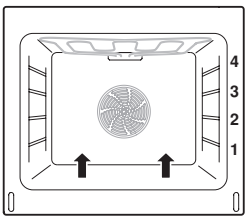
Beim Mikrowellen- und Kombibetrieb darf kein Kuchenblech verwendet werden.

Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben. Sie können auch zusammen mit der Mikrowelle benützt werden.

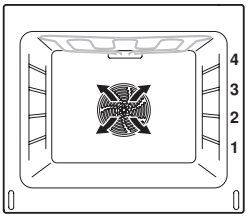
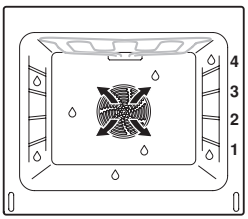
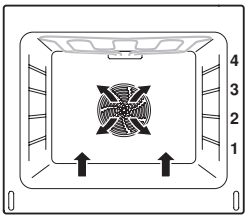
- ▶ Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps', unter 'Tipps und Tricks' und unter 'Kombibetrieb'.
- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste ▭ Betriebsart wählen.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Ober-/Unterhitze	▭	30–280 °C	200 °C	2 (oder 1)
Ober-/Unterhitze feucht	▭	30–280 °C	200 °C	2 (oder 1)
Unterhitze	▭	30–250 °C	200 °C	2 (oder 1)

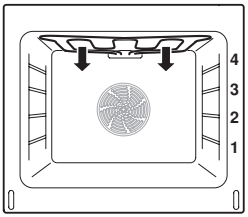
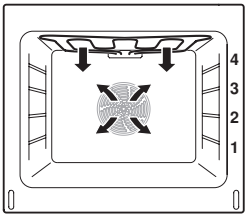
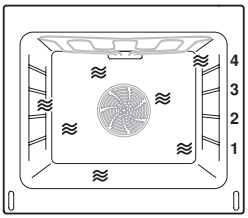
- ▶ Formen auf den Gitterrost stellen.
- ▶ Die «Schrägung» des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

Anwendung	Beheizung	
Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.	Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.	
Für Gratin, Auflauf, Braten, Brot und Hefegebäck.	Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.	
Intensives Backen des Kuchenbodens und zum Sterilisieren. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.	Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.	

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Heissluft		30–250 °C	180 °C	2 1 + 3 (oder 1 + 2 + 3)
Heissluft feucht		30–250 °C	180 °C	2 1 + 3 (oder 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30–250 °C	200 °C	2 (oder 1)

Anwendung	Beheizung	
Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten auf 2 oder 3 Auflagen. Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei .	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.	
Für Gratin, Auflauf, Brot und Hefegebäck auf 2 oder 3 Auflagen.	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.	
Für Pizza, Wähen und Quiches. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.	Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backgutes wird intensiver gebacken.	

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Grill		30–280 °C	250 °C	3 oder 4
Grill-Umluft		30–250 °C	200 °C	2 oder 3
Mikrowelle		50–700 W	700 W/2 Min.	2 (1+ 3)

Anwendung	Beheizung
Flaches Grillgut (Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch, Würste), Auflauf gratinieren und Toast. Grillgut direkt auf den Gitterrost legen. Original-Glasschale mit Alufolie auskleiden und unter den Gitterrost schieben.	Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. 
Hohes Grillgut (Poulet oder Braten in Porzellan- oder Glasform), Gratin und Auflauf.	Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt. 
Erwärmen von Flüssigkeiten. Aufwärmen von vorgekochten Speisen, Tiefkühl- und Convenienceprodukten bzw. Fertiggerichten.	Speisen und Flüssigkeiten werden durch Mikrowellen erwärmt. 

Schnellaufheizen

Mit Schnellaufheizen kann das Vorheizen verkürzt werden. Schnellaufheizen ist bei den Betriebsarten und möglich.
Im Kombibetrieb ist das Schnellaufheizen nicht möglich.

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Einstellknopf OK 2 Sekunden gedrückt halten.
  - – Es ertönt ein einfacher Signalton.
  - – In der Klartextanzeige steht z. B. «Ober-/Unterhitze» «Schnellaufheizen».
  - – In der linken Digitalanzeige blinkt .
  - – Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

Mikrowelle

Anwendungshinweise

Kapitel 'Sicherheitshinweise' sowie die Hinweise im Rezeptbuch beachten.
Porzellan-, Keramik- und Tongeschirr, welches Hohlräume aufweist, die sich mit Wasser füllen können, kann bersten, Herstellerangaben beachten.

Für Mikrowellenbetrieb geeignet

Für Mikrowellenbetrieb nicht geeignet

Für Mikrowellenbetrieb gut geeignet

- Glas
- Porzellan
- Mikrowellengeeigneter Kunststoff

Für Mikrowellenbetrieb zugelassen

- Gitterrost
- Drehspiess
- Bratenkorb
- Gargutsensor mit Noppen
- Aluverpackungen von Fertiggerichten

Für Mikrowellenbetrieb verboten

- Gusstöpfe
- Blechformen
- Alufolien
- Backbleche
- Geschirr mit Goldrand oder Metalldekor
- Fleischthermometer

Tipps zum Mikrowellenbetrieb

Mikrowelle erst einschalten, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

- ▶ Decken Sie Lebensmittel beim Mikrowellenbetrieb zu, damit sie nicht austrocknen. Zum Zudecken eignen sich Mikrowellenhauben, Glas-/Porzellandeckel sowie mikrowellengeeignete Folie.

Beim Mikrowellenbetrieb kann der Garraum feucht werden. Um unangenehme Gerüche und Korrosion im Garraum zu vermeiden, bitte Folgendes beachten:

- ▶ Flüssige und dampfende Lebensmittel zudecken – ausser, wenn sie knusprig bleiben sollen.
- ▶ Am Garende die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

Beim Mikrowellenbetrieb – ab 350 Watt – wird der Garraum nach 2 Minuten auf 70 °C erwärmt. Dadurch erreicht das Gargut schneller die gewünschte Temperatur und bleibt länger warm. Zusätzlich trocknet der Garraum schneller aus.

Mikrowellenleistung/Einschaltdauer

Die eingestellte Mikrowellenleistung und Einschaltdauer können während des Betriebes kontrolliert und geändert werden.

Einschalten

- ▶ Taste ≋ antippen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Mikrowellenleistung Watt» «i Dauer: Erneut drücken».
  - – In der linken Digitalanzeige blinkt 700 für 700 Watt Mikrowellenleistung.
  - – In der rechten Digitalanzeige leuchtet 2'00.
  - – Das Symbol W≋ blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Mikrowellenleistung geändert werden.
- ▶ Taste ≋ antippen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Mikrowellendauer Min./Sek.» «i Leistung: Erneut drücken».
  - – In der linken Digitalanzeige leuchtet die eingestellte Mikrowellenleistung.
  - – In der rechten Digitalanzeige blinkt 2'00.
  - – Das Symbol |→|≋ blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Einschaltdauer geändert werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Beim Öffnen der Gerätetür wird der Mikrowellenbetrieb sofort unterbrochen. Nach dem Schliessen der Gerätetür startet der Mikrowellenbetrieb automatisch wieder.

Leistung kontrollieren und ändern

► Taste ≋ antippen.
  – In der Klartextanzeige steht «Mikrowellenleistung Watt» «i Dauer: Erneut drücken».
  – In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Mikrowellenleistung.
  – Das Symbol W ≋ blinkt.
► Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Mikrowellenleistung geändert werden.

Einschaltdauer kontrollieren und ändern

► Taste ≋ 2× antippen.
  – In der Klartextanzeige steht «Mikrowellendauer Min./Sek.».
  – In der rechten Digitalanzeige blinkt die eingestellte Dauer.
  – Das Symbol |→| ≋ blinkt.
► Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Mikrowellendauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

► Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

– Nach Ablauf der Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
– Während 1 Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
– In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer abgelaufen» «i Fortsetzen: Dauer wählen».
– In der linken Digitalanzeige steht die Mikrowellenleistung.
– In der rechten Digitalanzeige blinkt 0 '00.
– Das Symbol blinkt.
– Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.

▶ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.

Beim Benutzen des Gargutsensors schaltet der Mikrowellenbetrieb aus, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Einschaltdauer verlängern

▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf OK die neue Dauer wählen.

Kombibetrieb

Die Mikrowelle kann mit einer beliebigen Betriebsart kombiniert werden. Diese kann vor oder während des Betriebes dazu geschaltet werden. Das Einstellen der Mikrowelle erfolgt wie gewohnt.

Beim Benutzen des Gargutsensors schaltet der Mikrowellenbetrieb aus, wenn die Einschaltdauer oder Kerntemperatur erreicht ist. Die gewählte Betriebsart läuft bis zum Erreichen der Kerntemperatur weiter.

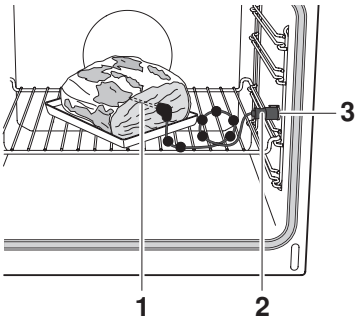
Gargutsensor

Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor mit Noppen verwendet werden. Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
Den Stecker immer sauber halten.

Gargutsensor platzieren

► Den Gargutsensor **1** so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.

Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.



Zuverlässige Messungen sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d. h. das Fleisch gegebenenfalls binden.
Der Gargutsensor darf keine Knochen berühren und nicht im Fettgewebe stecken.
Bei Geflügel den Gargutsensor in die Innenseite des Schenkels positionieren.

Die Buchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der rechten Garraumwand. Der Stecker und die Buchse sind stromlos.

► Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Buchse **3** stecken.

Kerntemperatur

Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur oder Mikrowellenleistung und -dauer wählen.
- ▶ Taste °C 1× antippen.
  - – In der linken Digitalanzeige steht - -°.
  - – Das Symbol blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Kerntemperatur einstellen. Diese ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad, siehe 'Einstelltipps'.

Falls nur die Kerntemperatur gemessen werden soll, - -° wählen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
  - – Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht in der linken Digitalanzeige - -°.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste °C 2× antippen.
  - – In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
  - – Das Symbol blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Kerntemperatur geändert werden.

Garende

– Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch aus.
– Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
– In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur erreicht».
– In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur z. B. 70°C.
– Das Symbol ⌇ blinkt.

▶ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.

Wird das Fleisch nach dem Ausschalten im Garraum gelassen, steigt die Kerntemperatur infolge Restwärme noch an.

Zartgaren

Mit «Zartgaren» werden hochwertige, angebratene oder nicht angebratene Fleischstücke auf schonende Art zubereitet. Das Garende ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Fleisches. Die Gardauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden für «Zartgaren angebraten» oder 3½ bis 4½ Stunden für «Zartgaren mit Grill» eingestellt werden. Die Garraumtemperatur wird automatisch geregelt.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: mageres, hochwertiges Fleisch mit wenig Bindegewebe

Für «Zartgaren mit Grill» können auch etwas durchwachsene Stücke zwischen 1000 und 2000 g verwendet werden.

«Zartgaren angebraten»

Fleisch vorbereiten

▶ Das Fleisch würzen oder marinieren.

Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.

▶ Das Fleisch unmittelbar vor dem Anbraten salzen.

▶ Das Fleisch kurz rundherum scharf anbraten. Dabei die Anbratdauer von 5 Minuten nicht überschreiten.

▶ Anschliessend das Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.

Gargutsensor platzieren

▶ Den Gargutsensor so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.

Der Gargutsensor muss möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.
Die Temperatur, welche der Gargutsensor im Fleisch misst, ist wichtig, damit das Fleisch bei Garende optimal gar ist.

▶ Den Gitterrost in Auflage 2 schieben und die Form darauf stellen.

▶ Den Stecker des Gargutsensors in die Buchse stecken.

Vorbereiten «Zartgaren mit Grill»

▶ Das Fleisch würzen oder marinieren.

Weniger kompakte Fleischstücke wie ein Lammgigot ohne Knochen möglichst rund binden, damit sie unter dem Grill gleichmässig gebräunt werden.
Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem «Zartgaren mit Grill» entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.

▶ Eine mit Alufolie ausgelegte Original-Glasschale in Auflage 1 schieben.

▶ Das Fleisch auf den Drehspiess stecken oder in den Bratenkorb legen und mit dem Auflagerahmen in Auflage 3 schieben.

▶ Den Gargutsensor am Auflagerahmen befestigen und den Stecker in die Buchse stecken.

Beachten Sie die Hinweise unter 'Drehspiess und Bratenkorb'.

Zartgaren auswählen und starten

Das Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Zartgaren» «Lammgigot» gezeigt.

Das Fleisch wird um so zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke.

Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps'.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↷ und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↷ und OK drücken» «Zartgaren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Zartgaren» «Kalbsfilet».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Zartgaren» «Lammgigot» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «angebraten, saignant».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Lammgigot» «Grill, mittlere Bräunung» steht.
- ▶ Gegebenenfalls am Einstellknopf OK drehen, bis der gewünschte Bräunungsgrad angezeigt wird.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «starten».
  - – In der linken Digitalanzeige steht die voreingestellte Kerntemperatur von 67 °C.
  - – In der rechten Digitalanzeige steht 4h00 für eine Einschaltdauer von 4 Stunden.
  - – Die Symbole ▭, ⌇ und I→I leuchten.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – Das Zartgaren startet.
  – In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur.
  – In der rechten Digitalanzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.
  – Die Symbole ▭, ⌒ und I→I leuchten.

Kerntemperatur ändern

▶ Taste °C antippen.
  – In der linken Digitalanzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur 60 °C.
  – Das Symbol ⌒ blinkt.
▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Kerntemperatur ändern.

Einschaltdauer ändern

▶ Taste ◷ antippen.
  – In der rechten Digitalanzeige blinkt 4h00.
  – Das Symbol I→I blinkt.
▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Einschaltdauer ändern.

Versehentliches Unterbrechen

▶ Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.
  – In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «weiterfahren».
▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

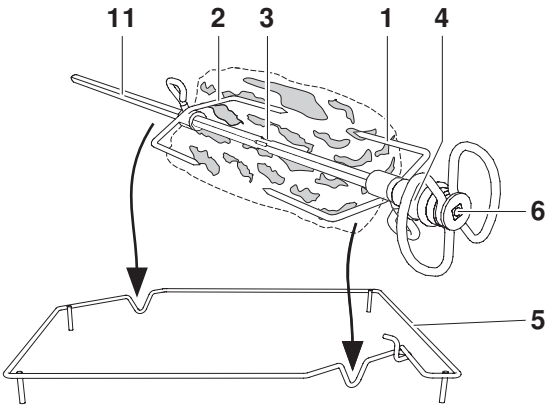
▶ Taste ◯ 2× antippen.

Drehspiess und Bratenkorb

Das Gerät ist mit einem Antrieb für den Drehspiess und den Bratenkorb ausgerüstet, welcher bei der Betriebsart [grill] und «Zartgaren mit Grill» automatisch eingeschaltet ist. Der Drehspiess und der Bratenkorb können zusammen mit dem Gargutsensor verwendet werden.

Drehspiess

► Das Fleisch würzen und binden.

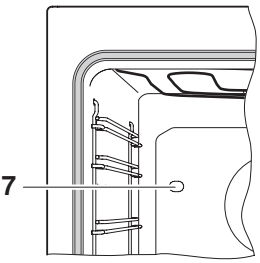


► Bei einem Braten die Klammer **1** so platzieren, dass sich der dickste Teil des Fleisches – für eine korrekte Messung der Kerntemperatur – bei der Markierrille **3** befindet.

► Das Fleisch mit der zweiten Klammer **2** zusammendrücken und mit den Schrauben fixieren.

► Eine Original-Glasschale in Auflage 1 schieben.

► Den Auflagerahmen mit dem Drehspiess in Auflage 3 – bis ganz an die Garraumrückwand – schieben.



- ► Das Spiessende **11** in die Öffnung **7** des Antriebs stecken.
- ► Den Drehspiess diagonal so zwischen die Führungen des Auflagerahmens **5** legen, dass die Positionierrille **4** auf dem Rahmen aufliegt.

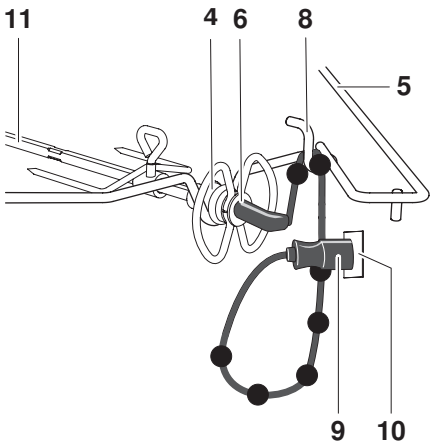
Falls ein Poulet am Drehspiess zubereitet wird,

- ► beide Schenkel und Flügel durch Binden fixieren.
- ► Drehspiess durch das Brustfleisch und nicht durch die Bauchhöhle stecken.

Bei grösseren und asymmetrischen Fleischstücken wie Braten den Bratenkorb verwenden.

Falls der Gargutsensor verwendet wird,

- ► diesen in die Öffnung **6** stecken.
- ► Das Kabel zwischen der ersten und der zweiten Kugel in den Haken **8** einhängen.
- ► Den Stecker **9** des Gargutsensors in die Buchse **10** stecken.



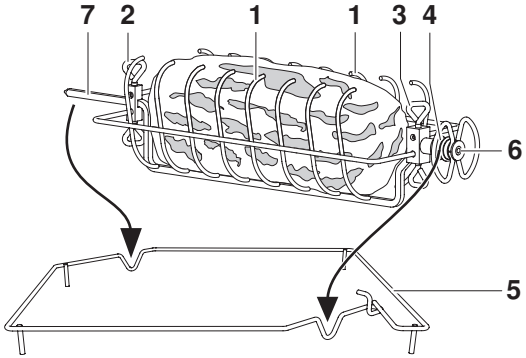
Bratenkorb

Bei grösseren und asymmetrischen Fleischstücken wie Braten den Bratenkorb verwenden.

- ▶ Den Bratenkorb leicht mit Öl einfetten.
- ▶ Das Fleisch würzen und zwischen die Korbhälften **1** legen.

Falls der Gargutsensor verwendet wird, muss der dickste Teil des Fleisches – für eine korrekte Messung der Kerntemperatur – ganz vorne beim Griff platziert werden.

- ▶ Die Korbhälften **1** zuerst vorne dann hinten gleichmässig zusammendrücken und mit den Schrauben **2** und **3** fixieren.



- ▶ Eine Original-Glasschale in Auflage 1 schieben.
- ▶ Den Auflagerahmen mit dem Bratenkorb in Auflage 3 – bis ganz an die Garraumrückwand – schieben.
- ▶ Das Ende des Bratenkorbs **7** in die Öffnung des Antriebs stecken.
- ▶ Den Bratenkorb diagonal so zwischen die Führungen des Auflagerahmens **5** legen, dass die Positionierrille **4** auf dem Rahmen aufliegt.

Falls der Gargutsensor verwendet wird,

- ▶ diesen in die Öffnung **6** stecken.
- ▶ Das Kabel zwischen der ersten und der zweiten Kugel in den Haken einhängen.
- ▶ Den Stecker des Gargutsensors in die Buchse stecken.

GarAutomatik

Die GarAutomatik besteht aus Programmen für 15 verschiedene Lebensmittelgruppen (A1–A15). Die GarAutomatik erkennt die Menge, Form und Konsistenz des Gargutes. Die Dauer und das Garraumklima werden individuell und automatisch dem Gargut angepasst. Die GarAutomatik eignet sich für beliebige Rezepte.

Bräunungsgrad

Der Bräunungsgrad kann mit der Einstellung «schwache Bräunung», «mittlere Bräunung» oder «starke Bräunung» angepasst werden.

Gar-/Backdauer

Die optimale und genaue Dauer wird nach dem Start durch Sensoren ermittelt. Die effektive Dauer wird nach ca. 10–15 Minuten angezeigt.

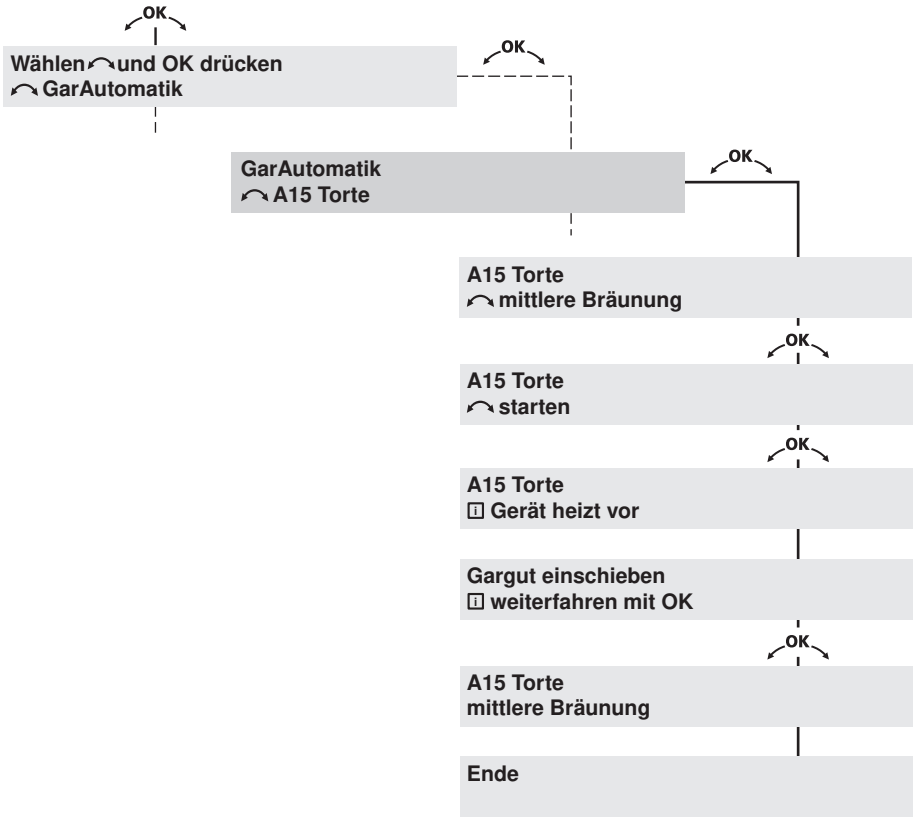
Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.
Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der rechten Digitalanzeige h blinkt – nicht geöffnet werden.

Für Tiefkühlprodukte die ungefähre Dauer statt des Bräunungsgrades wählen, da Tiefkühlprodukte unterschiedlich vorbehandelt sind.

Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps'.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «A15 Torte»



GarAutomatik auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «A15 Torte» gezeigt.

Bei Programmen ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

- ▶ Tortenteig gemäss eigenem Rezept vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↷ und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «GarAutomatik» «A1 Apérogebäck frisch».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «GarAutomatik» «A15 Torte» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «A15 Torte» «mittlere Bräunung».
- ▶ Gegebenenfalls durch Drehen am Einstellknopf OK den Bräunungsgrad anpassen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «A15 Torte» «i Gerät heizt vor».
  - – Der Garraum wird vorgeheizt.
  - – Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
  - – In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» «weiterfahren mit OK».
- ▶ Gemäss eigenem Rezept vorbereiteten Tortenteig in einer Form auf den Gitterrost stellen und in die entsprechende Auflage schieben.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.
- In der rechten Digitalanzeige leuchtet 0h 33 und h blinkt.
- Die Gardauer wird ermittelt.

Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.
Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Digitalanzeige h blinkt – nicht geöffnet werden.

- Anschliessend leuchtet in der rechten Digitalanzeige die effektive Dauer.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ 2× antippen.

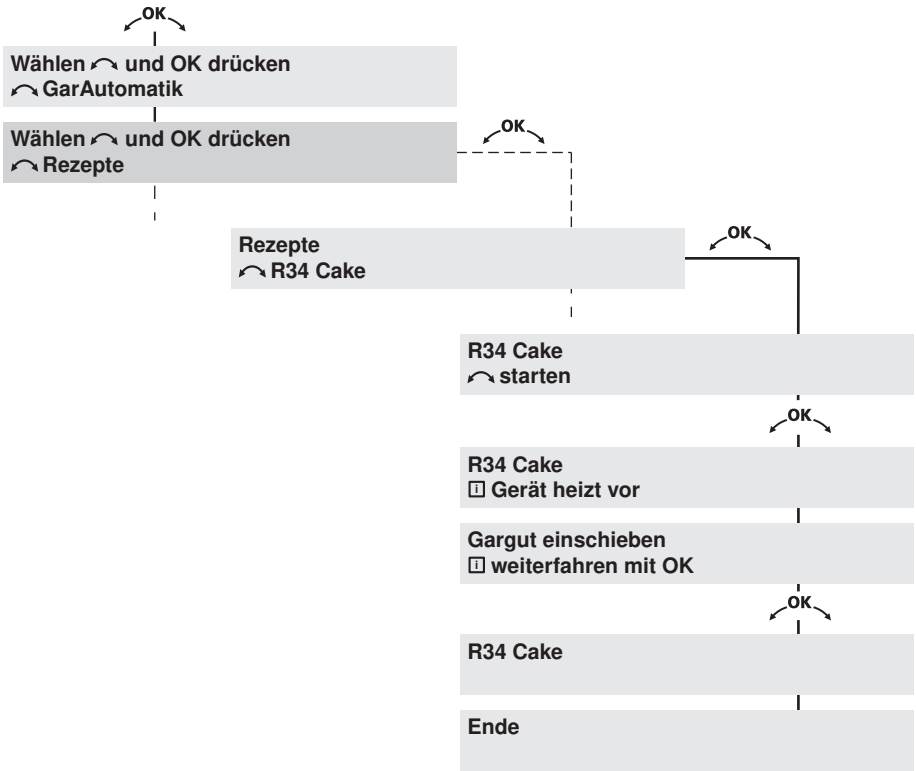
Rezepte

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «R34 Cake»



Rezepte auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «R34 Cake» gezeigt.

Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

- ▶ Den Cake gemäss Rezeptbuch vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↷ und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↷ und OK drücken» «Rezepte» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Rezepte» «R1 Apérogebäck».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Rezepte» «R34 Cake» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «R34 Cake» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «R34 Cake» «i Gerät heizt vor».
  - – Der Garraum wird vorgeheizt.
  - – Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
  - – In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» «i weiterfahren mit OK».
- ▶ Gitterrost in Auflage 1 schieben.
- ▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.
  - – In der Klartextanzeige steht «R34 Cake» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch temporär geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form. Nach dem Start kann nur der aktuelle Schritt geändert werden.

Garraumtemperatur ändern

▶ Taste °C antippen.
▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Garraumtemperatur ändern.

Einschaltdauer ändern

▶ Taste ◴ antippen.
▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer ändern.

Mikrowellenleistung ändern

▶ Taste ≋ 1× antippen.
▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Mikrowellenleistung ändern.

Mikrowellendauer ändern

▶ Taste ≋ 2× antippen.
▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Mikrowellendauer ändern.

Versehentliches Unterbrechen

▶ Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.
  – In der Klartextanzeige steht «R34 Cake» «weiterfahren».
▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ 2× antippen.

Eigene Rezepte

Es können 10 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten, Mikrowelle und Einschaltdauern bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden.

Eigene Rezepte erstellen

Falls Sie den Gargutsensor verwenden, bitte Folgendes beachten:

- ▶ Eine geschätzte Dauer eingegeben.
  - – Der Programmschritt dauert so lange, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Rezepteinstellung vornehmen

Falls Sie den Gargutsensor verwenden, muss dieser vor den Rezepteinstellungen eingesteckt werden.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktiveren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↶ und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↶ und OK drücken» «Eigene Rezepte» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige das erste leere Rezept steht.
  - – Beispiel: In der Klartextanzeige steht «Eigene Rezepte» «Rezept 1 (leer)».

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Rezept 1 (leer)» «ändern».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Schritt 1».
- ▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Mikrowelle, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 1 einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und Schritt 2 auswählen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Mikrowelle, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 2 einstellen.
- ▶ Auf dieselbe Art die weiteren Schritte einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Durch nochmaliges Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Rezept 1 (leer)» «speichern».

Sie können das Rezept nun speichern, ändern, kopieren oder direkt starten ohne zu speichern.

- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige der gewünschte Vorgang steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Rezept kopieren

Jedes gespeicherte Rezept – aus dem Rezeptbuch mit R-Nummer wie auch ein eigenes Rezept – kann kopiert und geändert werden.

- ▶ Zu kopierendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf OK auswählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «kopieren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis der gewünschte (leere) Speicherplatz steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Das Rezept ist gespeichert.

Ein schon belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.

Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

- ▶ Zu löschendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf OK auswählen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «löschen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Das Rezept ist gelöscht.
  - – Der Standardname z. B. «Rezept 1 (leer)» steht wieder in der Klartextanzeige.

Warmhalten

Das «Warmhalten» kann mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden. Fertige Speisen können damit warm gehalten werden.

Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start des «Warmhalten» 3 bis 4 Minuten bei offener Gerätetür abkühlen lassen, damit die Speisen beim Warmhalten nicht übergaren.

Einschalten

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↷ und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↷ und OK drücken» «Warmhalten» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Warmhalten» «starten».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Wählen Sie eine Einschaltdauer von weniger als 1½ Stunden, damit die Speisen den gewünschten Gargrad behalten.

Tipps und Tricks

Heissluft

Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	► Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern.

Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
■ Der Kuchen fällt zusammen.	► Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen. ► Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern. ► Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ► Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ► Angabe der Backpulvermenge beachten.

Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	► Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ► Bei , und überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den 'Einstelltipps' übereinstimmen. ► Beim Backen auf einer Auflage wählen. ► Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
■ Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	► Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen.

Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn die Garraumtemperatur niedriger eingestellt wird.

Energie sparen

Die Betriebsarten und benötigen vergleichsweise weniger Energie als die Betriebsarten und .

► Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.

► Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.

► Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.

► So kurz wie nötig vorheizen.

► Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.

Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Optionen

Wärmeschublade

Keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der Wärmeschublade lagern!

Die Wärmeschublade ermöglicht das Wärmen von Geschirr oder das kurzzeitige Warmhalten von zugedeckten Speisen.

- ▶ Durch Antippen der Taste ≋ die Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.
- ▶ Das Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.

Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

Tellerwärmen

Das «Tellerwärmen» ist wählbar, wenn keine Wärmeschublade vorhanden ist.

- ▶ Den Gitterrost in Auflage 1 schieben und das Geschirr darauf stellen.
- ▶ Durch Antippen der Taste ≋ das «Tellerwärmen» ein- bzw. ausschalten.
- ▶ Das Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.

Das «Tellerwärmen» schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

Pflege und Wartung

Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen.
Bei Schäden an der Gerätetür, der Türdichtung sowie der Türverriegelung darf das Gerät nicht mehr im Mikrowellenbetrieb benutzt werden. Diese Teile regelmässig überprüfen.
Scheuermittel und Reinigungshilfen wie Stahlwolle, Messer, Glasschaber, Rasierklingen usw. dürfen auf keinen Fall für die Reinigung der Türgläser verwendet werden. Zerkratzte Türgläser können zu Glasbruch führen.
Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

Aussenreinigung

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ▶ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trockenreiben.

Wärmeschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

- ▶ Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

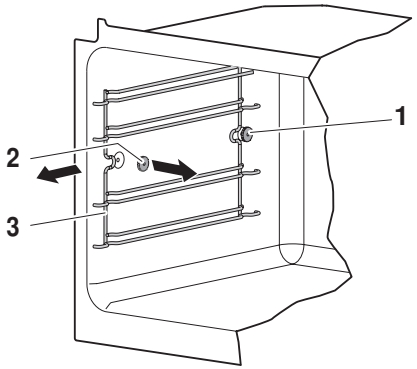
Gerätetür reinigen

Die Gerätetür darf nicht entfernt werden.
Scheuermittel und Reinigungshilfen wie Stahlwolle, Messer, Glasschaber, Rasierklingen usw. dürfen auf keinen Fall für die Reinigung der Türgläser verwendet werden. Zerkratzte Türgläser können zu Glasbruch führen.

- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trockenreiben.

Auflagegitter herausnehmen

- ▶ Hintere Rändelmutter **1** leicht im Gegenuhrzeigersinn lösen.
- ▶ Vordere Rändelmutter **2** lösen.
- ▶ Auflagegitter **3** nach vorne herausnehmen.
- ▶ Einbau in umgekehrter Reihenfolge.



Türdichtung ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

Zubehör reinigen

Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

- Der Gitterrost, die Auflagegitter und die Original-Glasschale können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die Original-Kuchenbleche können im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die TopClean-Antihaftwirkung.

Emaillierten Garraum reinigen

Temperaturfühler und Heizelemente beim Reinigen nicht verbiegen. Die Mikrowelleneintrittsstelle ist stossempfindlich. Nicht mit spitzen Gegenständen reinigen.
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche und die TopClean-Antihaftwirkung.

- ▶ Den Garraum regelmässig reinigen, besonders wenn Speisen übergelaufen sind. Achten Sie darauf, dass sich keine Fettspritzer oder Speisereste festsetzen.
- ▶ Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.
- ▶ Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und die Herstellerangaben beachten.

Halogenglühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Halogenglühlampe unser Kundendienst kontaktiert werden.

Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) z. B.

FX / EXX siehe Anleitung
FN XXX XXXXXX

Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	► Sicherung ersetzen. ► Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	► Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	► Stromversorgung überprüfen.

… die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Halogenglühlampe ist defekt.	► Service anrufen.

… beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den 'Einstelltipps' übereinstimmt.
■ Die Garraumtemperatur ist zu hoch.	▶ Die Garraumtemperatur reduzieren.

… wechselnde Lüftergeräusche wahrgenommen werden

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Garraumentlüftung und die Gerätekühlung werden bedarfsgerecht geregelt.	Dies ist normal und senkt den Energieverbrauch.

… Tür Öffnen und schliessen steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Nach einem Stromunterbruch wurde die Mikrowelle gewählt, ohne dass zuvor die Gerätetür geöffnet und geschlossen wurde.	▶ Gerätetür ganz öffnen und schliessen. – Dabei wird die korrekte Funktion der Türschalter überprüft.

... FX / EXX siehe Anleitung FN XXX XXXXXX steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	► Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ► Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ► Stromversorgung wieder einschalten. ► Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) notieren. ► Stromversorgung unterbrechen. ► Service anrufen.

... UX / EXX siehe Anleitung FN XXX XXXXXX steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Störung in der Stromversorgung.	► Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ► Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ► Stromversorgung wieder einschalten. ► Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) notieren. ► Stromversorgung unterbrechen. ► Service anrufen.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der rechten Digitalanzeige 12:00 und das Symbol ⏲. In der Klartextanzeige steht «Stromausfall» «i Uhrzeit einstellen».

- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Uhrzeit bestätigt.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und schliessen.
  - – Die korrekte Funktion der Türschalter wird überprüft.

Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.
Ereignet sich ein Stromunterbruch während «GarAutomatik»/ «Zartgaren»/«Rezepte»/«Eigene Rezepte» oder «Warmhalten», werden diese Programme abgebrochen. Ein Fortfahren des Ablaufs ist nicht möglich.

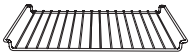
Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. und genaue Bezeichnung angeben.

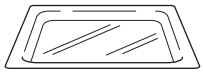
Zubehör

Original-Kuchenblech
mit TopClean *

Gitterrost *



Original-Glasschale *



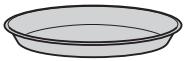
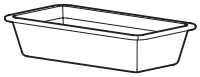
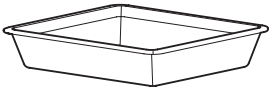
Gargutsensor mit Noppen *

Auflagerahmen *

Drehspiess komplett *
- Auflagerolle Keramik
- Drehspiess
- Klammer

Bratenkorb komplett
- Auflagerolle Keramik
- Linsenkopfschraube
- Ringschraube

* Im Lieferumfang enthalten

		Breite × Höhe × Tiefe [mm]
Runde Kuchenbleche mit TopClean ø 24 cm/ø 29 cm/ø 31 cm		
Porzellanform		325 × 60 × 177
Porzellanform		325 × 60 × 265
Porzellanform		325 × 60 × 354
Rezeptbuch *		
Einstelltipps *		

* Im Lieferumfang enthalten

Ersatzteile

Auflagegitter links/rechts	
Rädelmutter	

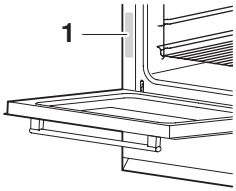
Technische Daten

Aussenabmessungen

▶ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

▶ Siehe Typenschild **1**



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten und bestimmt.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.

Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Notizen

Stichwortverzeichnis

A

Anfragen 91
Antrieb
Drehspiess/Bratenkorb 16
Anzeigeelemente 15
Anzeigen 15
Aufbau 14
Auflagegitter 77
Auflagen 16
Auflagerahmen 18
Ausschalten 25, 34, 37
Ausschaltzeit 35
Einstellen 36
Aussenabmessungen 85
Aussenreinigung 76

B

Bedienung 20
Beispiel 23
Bedienungselemente 15
Beleuchtung 16, 27, 29
Benutzereinstellungen 26
Bestellungen 91
Betriebsarten 40
Ändern 24
Wählen 24
Betriebsstörungen 91
Bratenkorb 19, 59, 61
Bräunungsgrad 62
Bräunungsunterschied 74

D

Deinstallation 86
Drehspiess 18, 59

E

Eigene Rezepte
Erstellen 69
Kopieren 71
Löschen 71
Rezepteinstellung
vornehmen 69
Einschaltdauer 33
Mikrowellenbetrieb 49
Einschalten
Mikrowellenbetrieb 49
Einstellknopf 21
Einstelltipps 84
Elektrischer Anschluss 85
Energie sparen 74
Entsorgung 86
Ersatzteile 84
Bestellen 91
Erste Inbetriebnahme 22

F

F-/E-Meldungen 81
Fehlermeldung 80
Flüssigkeit erhitzen 12

G
GarAutomatik 62
Starten 64
Gargut entnehmen 25
Gargutsensor 18, 52
Platzieren 52
Garraum
Entlüftung 16
Reinigen 78
Temperaturmessung 85
Garraumtemperatur
Ändern 25
Kontrollieren 25
Wählen 24
Gerätebeschreibung 14
Geräteschäden vermeiden 10
Gerätetür 16
Gitterrost 17
Grill 16, 44
Grill-Umluft 44
Gültigkeitsbereich 2

H
Halogenglühlampe 78
Heissluft 42, 73
Heissluft feucht 42
Heissluftgebläse 16

I
Inbetriebnahme 6, 22

K
Kerntemperatur 53
Kinder im Haushalt 7
Kindersicherung 27, 28
Klartextanzeige 21
Klimasensor 16
Kombibetrieb 38, 51
Ausschalten 39
Kontrast 27, 30
Kuchenblech rund 19
Kurzanleitung 92

L
Lebensmittel erhitzen 12

M
Mikrowelle 44
Anwendungshinweise 47
Einschaltdauer 49
Einschalten 49
Geschirr 47
Kombibetrieb 51
Leistung 49
Tipps 48
Mikrowelleneintritt 16
Mikrowellenenergie 6
Modell-Nr. 2

O
Ober-/Unterhitze 40
Ober-/Unterhitze feucht 40
Oberhitze 16
Optionen 75
Original-Glasschale 18
Original-Kuchenblech 17

P
Pflege 76
PizzaPlus 42
Porzellanformen 19
Prüfinstitute 85

R
Rändelmutter 16
Reinigung 76
Reparatur-Service 91
Rezeptbuch 84
Rezepte
Ändern 68
Eigenes erstellen 69
Starten 67

S
Schnellaufheizen 46
Service-Center 91
Servicevertrag 91
Sicherheit 86
Sicherheitshinweise
Bei Kindern im Haushalt 7
Bestimmungsgemässe Verwendung 7
Mikrowelle 11
Vor der ersten Inbetriebnahme 6
Zum Gebrauch 8
Signalton 27, 29
Sprache 27, 28
Sprachrückstellung 28
Standby 85
Startaufschub 35
Steckerbuchse 16
Störungen selbst beheben 79
Stromunterbruch 82
Symbole 2, 15

T
Tasten 15
Technische Daten 85
Tellerwärmen 75
Temperatureinheit 27, 30
Temperaturfühler 16
Timer 32
Tipps und Tricks 73
Türdichtung 16
Ersetzen 77
Typ 2
Typenschild 85

U
U-/E-Meldungen 81
Uhrfunktionen 31
Uhrzeit einstellen 31
Uhrzeitanzeige 27, 29
Uhrzeitformat 27, 30
Unterhitze 40

V
Verpackung 86
Vor der ersten Inbetriebnahme 6
Vorheizen 74
Vorzeitig ausschalten ... 58, 65, 68

W
Wärmeschublade 14, 75
Reinigen 76
Warmhalten 72
Wartung 76
Werkeinstellungen 27, 30

Z
Zartgaren 47, 55
Angebraten 55
Auswählen und starten 57
Einschaltdauer ändern 58
Fleisch vorbereiten 55
Gargutsensor platzieren 56
Grill, mit 56
Kerntemperatur ändern 58
Zeit einstellen 31
Zubehör 17, 83
Bestellen 91
Reinigen 78

Reparatur-Service

Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

► Gerätetür öffnen.
  – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- ▶ Taste ◴ antippen.
- ▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Taste ◴ erneut antippen.
- ▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Minuten einstellen.

Betriebsart wählen

- ▶ Taste ▭ so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart erscheint.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die Garraumtemperatur einstellen.

Mikrowellenbetrieb einschalten

- ▶ Taste ≋ antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Taste ≋ erneut antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die Mikrowellendauer einstellen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste ◯ antippen.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J730.010-1